

POMMES AU FOUR A LA CONFITURE DE CASEILLE

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE



Ingrédients :

4 grosses pommes biologiques ou du jardin
4 cuillères à soupe de confiture de Caseille
4 tranches de pain de campagne (ou brioche rassie)

Temps de préparation : 10mn

Cuisson : 30 minutes environ Th 6, 180°



Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).

Equeutez les pommes et évidez les sans les éplucher.

Placez les dans un plat allant au four sur une tartine de pain de campagne, puis piquez-les avec une fourchette (environ 3 fois). Versez un verre d'eau au fond du plat, pour éviter que ça colle.

Mettre au four pendant environ 1/2 heure. Surveillez la cuisson, et 5 minutes avant la fin, mettez selon votre gourmandise 1 cuillère à 1 cuillère et ½ à soupe de confitures de caseille dans la pomme.

Servez chaud ou tiède.

Cette recette traditionnelle très simple plaira aux petits comme aux grands.

Bon Appétit

Variante : Une autre confiture de fruits rouges (framboise, cassis, mûre) peut convenir mais la caseille très acidulée s'associe parfaitement avec la pomme.

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr